



# UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA



Università degli Studi di Parma

Dipartimento di  
Scienze degli Alimenti  
*Food for thought*

## *Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche*

Comunicato Stampa

8 maggio 2014

### **AL CIBUS SI PARLA DI SCIENZE GASTRONOMICHE CON GLI STUDENTI DELL'UNIVERSITA' DI PARMA**

I laureandi, durante la conferenza stampa che hanno tenuto a Cibus presso lo stand AICIG, hanno presentato il corso di Scienze Gastronomiche e le professioni che andranno a rivestire al termine del percorso di studi.

**“A ognuno il suo mestiere: l'importanza del gastronomo nella società odierna. Una figura professionale per lo sviluppo del settore agroalimentare”**. Così si sono presentati gli studenti dell'Università di Parma che hanno organizzato l'incontro l'8 maggio alle ore 12.30 a Cibus presso lo Spazio Incontri dell'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche AICIG. Lo scopo degli studenti è stato quello di farsi conoscere sia come studenti, sia come futuri lavoratori alle molteplici realtà dell'universo agroalimentare italiano. Insieme a loro, a presentare il corso di studio, ha presenziato ed è intervenuta la docente in “Storia e cultura dell'alimentazione” e in “Origine e sviluppo dei sistemi alimentari” Silvana Chiesa. Ha aperto l'incontro Marzia Morganti, professoressa del corso “fieristica e promozione di eventi enogastronomici”.

Il corso di Scienze Gastronomiche nasce nel 2004 con lo scopo di inserire nel mercato del lavoro una nuova figura professionale: il gastronomo.

Questo corso di Laurea permette di affrontare le tematiche legate al settore enogastronomico in modo globale, interdisciplinare e da più punti di vista.

Si ha infatti l'acquisizione di competenze umanistiche, legate alla storia dell'alimentazione e al radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria



# UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA



Università degli Studi di Parma

Dipartimento di  
Scienze degli Alimenti  
*Food for thought*

## ***Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche***

e pittorica, nonché nei media in epoca attuale; competenze scientifiche, legate a materie quali biologia, biochimica, chimica, microbiologia, igiene e sicurezza degli alimenti, con conoscenze oggettive e sistemiche dei fattori ambientali e competenze economiche-commerciali attraverso l'economia e il marketing, i cui strumenti permettono l'apprendimento dei meccanismi di mercato, delle dinamiche della domanda e dell'offerta e della politica comunitaria per la qualità delle produzioni alimentari e la tutela dei consumatori. Il percorso formativo è completato da corsi opzionali, lezioni frontali con l'intervento di protagonisti del mondo gastronomico - alimentare, esperienze sensoriali, degustazioni, visite in aziende alimentari a livello locale e nazionale, partecipazione a eventi enogastronomici, possibilità di intervenire attivamente nel mondo del giornalismo gastronomico, laboratori didattici, tirocini e stage aziendali.

L'inserimento di questa figura professionale è previsto nei settori del turismo enogastronomico, nella produzione e commercio di alimenti e bevande, nell'ampio settore della comunicazione e infine in ambito scientifico.

La professoressa Silvana Chiesa ha infatti sottolineato l'importanza dell'istituzione di un corso di laurea apposito per questi ambiti occupazionali che necessitano una preparazione completa e adeguata. Si è soffermata in particolar modo sul ruolo del gastronomo nel comunicare il valore di prodotti di denominazione geografica (D.O.P. e I.G.P.). Il discorso si è incentrato sul legame tra il prodotto alimentare e la sua storia, cultura e aspetti più scientifici, argomenti su cui è incentrata la preparazione didattica del gastronomo.

Al termine della conferenza è seguita una degustazione di Grana Padano D.O.P., Mortadella di Bologna I.G.P. e Aceto Balsamico di Modena I.G.P. .

Per informazioni:

Studenti Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma  
Docente di riferimento Marzia Morganti cell. 3356130800